

## Flammenkuchenzeit

<b>Flammenkuchen mit Zwiebeln und Speckscheiben</b>	<b>6,60</b>
<b>Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, frischen Champignons und Paprika</b>	<b>7,20</b>
<b>Flammenkuchen mit Speck, frischen Tomaten und Mozzarella</b>	<b>7,80</b>
<b>Flammenkuchen mit Spinat und Gorgonzola</b>	<b>8,90</b>
<b>Flammenkuchen mit Zwiebeln, Spinat und Putenbrust</b>	<b>9,70</b>

Die Herkunft des Flammenkuchens ist das Elsaß und Ortenau im Schwarzwald.

Eigentlich war der Flammenkuchen in früheren Zeiten nur ein "Test", ob die Ofentemperatur für das Brotbacken schon ausreicht. Moderne Messmethoden gab es damals noch nicht, also rollte man einen Brotteig flach aus und bestrich ihn mit feinem Rahm.

Der gravierendste Unterschied zu der in der Form ähnlichen Pizza ist die Verwendung von Sauerteig anstelle des Hefeteiges wie bei der Pizza.

Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall recht guten Appetit !